

Brambory zapečené se smetanovo-sýrovým přelivem a bylinkami

Ve slupce uvařené brambory necháme vystydnout, oloupeme, nakrájíme na plátky a skládáme na vymaštěný plech vedle sebe. Plátky lehce posolíme, posypeme strouhankou (jen slabší vrstva) a zalijeme smetanovo-sýrovým přelivem. V troubě zapečeme do zlatova.

Smetanovo-sýrový přeliv: Na širší pánvi nebo kastrolu rozpustíme cca 15 dkg másla, zasypeme hladkou moukou a uděláme kašovitou světlou jíšku. Zalijeme ji studeným mlékem a smetanou v libovolném poměru (chutnější je více smetany), můžeme přidat tavený sýr cca 10 dkg a rozmícháme, případně rozmixujeme do hladka. Omáčka by měla být hustší, ale tekutá. Krátce za stálého míchání povaříme a sundáme z plotýnky. Dodáme sůl a petrželku nebo bazalku či jiné bylinky podle chuti a můžeme rovnoměrně nalít na brambory.

Takto upravené brambory jsou vhodné jako příloha k masu či špízům nebo jako chutná lehká večeře se zeleninovým salátem.

Smetanovo-sýrový přeliv můžeme také použít jako omáčku na vařený chřest.



Last update: 2024/07/20 19:31
brambory_zapecene_se_smetanovo-syrovym_prelivem_a_bylinkami https://kucharka.cesty.in/brambory_zapecene_se_smetanovo-syrovym_prelivem_a_bylinkami

From:
<https://kucharka.cesty.in/> - **Kuchařka**

Permanent link:
https://kucharka.cesty.in/brambory_zapecene_se_smetanovo-syrovym_prelivem_a_bylinkami

Last update: **2024/07/20 19:31**

